

**WEST**

Generate Collection

L6: Entry 2 of 155

File: JPAB

Aug 12, 1997

PUB-NO: JP409207954A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 09207954 A  
TITLE: WHISKY AGEING STOPPER

PUBN-DATE: August 12, 1997

## INVENTOR-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

KOJIMA, MASAACKI

## ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

COUNTRY

KOJIMA MASAACKI

APPL-NO: JP08052196

APPL-DATE: February 2, 1996

INT-CL (IPC): B65 D 39/04; B65 D 51/24

## ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To advance the ageing of distilled liquor stored in a glass bottle in a hermetically closed state in the same way as the distilled liquor stored in a cask by carbonizing the inside of hollow rod-shaped wood to obtain a long columnar stopper.

SOLUTION: Distilled liquor such as whisky, Scotch whisky or bourbon is produced by pouring distilled colorless and transparent raw liquor into a cask of which the inside is baked to be carbonized to age the same for several years- ten years or more. The raw liquor after the completion of ageing is hermetically sealed in a glass bottle 3 in a delivery stage to be distributed but ageing is not advanced in the glass bottle 3 like a cask. Then, in order to make it possible to age distilled liquor stored in the glass bottle 3 in a hermetically closed state, the same wood as a cask is used to produce a stopper capable of being inserted into the glass bottle 3 long and the inside or outside of the stopper is heated and carbonized. This long columnar stopper is inserted into the glass bottle 3 long to be immersed in distilled liquor. By this constitution, ageing can be performed under the same storage condition as a cask.

COPYRIGHT: (C)1997,JPO

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-207954

(43) 公開日 平成9年(1997)8月12日

(51) Int.Cl. <sup>8</sup>	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
B 6 5 D 39/04 51/24			B 6 5 D 39/04 51/24	A Z

審査請求 未請求 請求項の数 2 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願平8-52196

(22) 出願日 平成8年(1996)2月2日

(71) 出願人 395010129

小嶋 正明

滋賀県八日市市栄町6-10

(72) 発明者 小嶋 正明

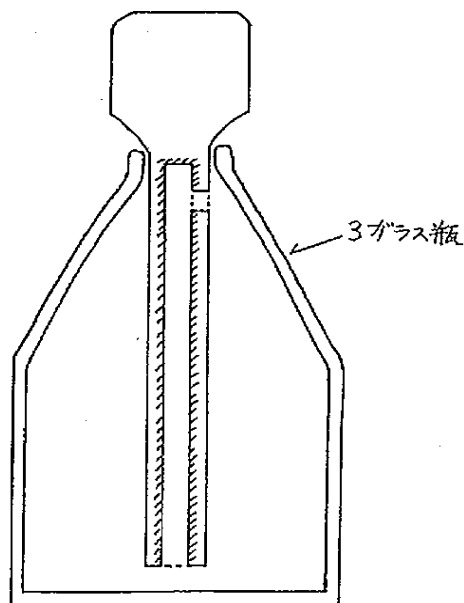
滋賀県八日市市栄町6-10

(54) 【発明の名称】 ウイスキー類熟成栓

(57) 【要約】

【目的】 本発明は、ガラス瓶に密閉された状態の蒸留酒類が、樽に貯蔵された蒸留酒類とおなじような熟成を進行できるようにすることを目的として、樽と同じ材料の木材を使用してガラス瓶に長く挿入できる栓をつくり、その内側または外側を加熱して炭化させた構造のもので、ガラス瓶に長く挿入することによって蒸留酒に浸し、その熟成をえられるようにしたものである。

【構成】 蒸留酒を貯蔵する樽と同じ材料の木材を使用してガラス瓶に長く挿入できる栓をつくり、その内側または外側を加熱して炭化させた構造のもので、ガラス瓶に長く挿入できる長柱状の栓である。



## 【特許請求の範囲】

【請求項1】中空にした棒状の木材の内側を炭化させた構造を有する、長柱状の栓。

【請求項2】棒状の木材の一部分を炭化させた構造を有する、長柱状の栓。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、ウイスキーやスコッチ、バーボンなどの蒸留酒類を入れたガラス瓶を密封するとともに蒸留酒類を熟成させる機能を持つ栓である。

## 【0002】

【従来の技術】従来、日本やイギリス、アメリカなどで生産されているウイスキーやスコッチ、バーボンなどの蒸留酒類は、蒸留した無色透明の原酒を内側を火でやいて炭化させた樽に入れて数年から10年以上熟成させて製造されている。熟成をおえた原酒は出荷する段階でガラス瓶に密封されて出荷されるのであるが、ガラス瓶では樽のなかのような熟成が進むものではなかった。また、ガラス瓶を密封するための栓は口を塞ぐためのだけの目的のものであって、中身の蒸留酒類を熟成させる機能を持つものではなかった。

## 【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、ガラス瓶に密閉された状態の蒸留酒類が、樽に貯蔵された蒸留酒類とおなじように熟成を進行できるようにすることを目的としている。

## 【0004】

【課題を解決するための手段】ウイスキーなどの蒸留酒類は、通常、内面を火で焼いて炭化させた樽に貯蔵されていて、その樽の木材はオーク類で日本名をナラ、またはミズナラである。本発明は、樽と同じ材料の木材を使用してガラス瓶に長く挿入できる栓をつくり、その内側または外側を加熱して炭化させた構造のもので、ガラス

瓶に長く挿入することによって蒸留酒のなかに浸すことができ、樽のなかの貯蔵条件と同様の熟成をえられるようにしたものである。

## 【0005】

【考案の作用および効果】本発明は、一部分を加熱炭化させた構造を持つ栓である。その炭化した木材部分が蒸留酒と接触することによってウイスキー類独特の香りとまろやかさを得ることができる。実験による結果では、蒸留酒を満したガラス瓶に当発明品を装着すると、装着後の数日間は焦げ臭さを感じるが、数週間後には熟成が進み、焦げ臭さは消えてなくなり、独特の香りとまろやかな熟成感のある蒸留酒として飲用することができる。とくに、中空にした棒状の木材の内側を加熱して炭化させた構造の栓の場合は、ガラス瓶から抜き差しするときに瓶の口に擦れても炭化部分は内側であるので炭化した木材が擦剥落することがなく、清潔さを保つことができる。

## 【0006】

## 【図面の簡単な説明】

図1は本発明の第1実施例の断面図で、内部を細長い中空状にしたのち内側を加熱して炭化させた構造のものである。図2は本発明の第1実施例の下面図である。図3は本発明の第1実施例の斜視図である。図4は本発明の第1実施例をガラス瓶に装着したときの断面図である。図5は本発明の第2実施例の断面図である。

## 【符号の説明】

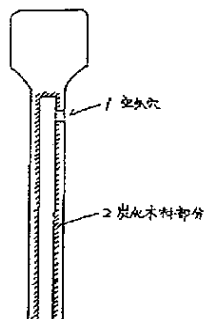
1 空気穴

2 炭化木材部分

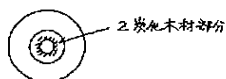
3 ガラス瓶

30 蒸留酒を貯蔵する樽と同じ材料の木材を使用してガラス瓶に長く挿入できる栓をつくり、その内側または外側を加熱して炭化させた構造のもので、ガラス瓶に長く挿入できる長柱状の栓である。

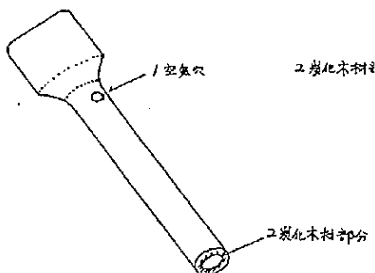
【図1】



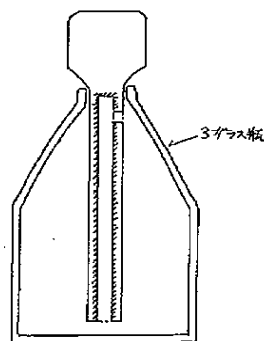
【図2】



【図3】



【図4】



(3)

特開平9-207954

【図5】

